MACARRONADA COLORIDA

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão quebrado em quatro pedaços

2 batatas medias cortadas em cubos

1 cenoura grande cortada em pequenos pedaços

1 cebola pequena picadinha

1 tomate medio picado

Carne macia cortada em pequenos pedaços, não muita carne

3 colheres sopa de óleo

2 colheres sopa de colorau

3 colheres de sopa de extrato de tomate

Um pouco de cominho

Pimenta e sal a gosto

Dois copos de água

Manjericão fresco cortadinho

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em uma panela separada com sal e um pouco de óleo.

Em outra panela faça o molho com os demais ingredientes.

Coloque a carne e tempere com o sal, o cominho, o colorau, a pimenta e o óleo e refogue.

Adicione a cebola o tomate a batata e a cenoura.

Refogue mais um pouco.

E em seguida coloque a água.

Quando estiver com o caldo bem grosso acrescente o extrato de tomate e o manjericão. Deixe ferver mais um pouco e em seguida misture com o macarrão.

Sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55715-macarronada-colorida.html